

Brood en banket

curio

Word een
meesterbakker





- 1. Even voorstellen**
- 2. Over Curio**
- 3. Over het mbo**
- 4. Brood en banket**
- 5. Studiekeuze stap voor stap**
- 6. Heb je nog vragen?**

Over Curio

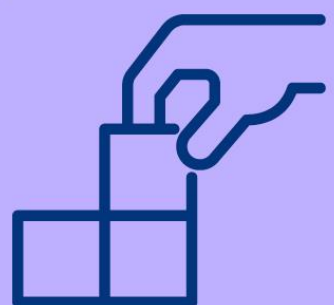


Wij zijn Curio

curio

Wij zijn Curio.

Wat is het mbo?



Middelbaar beroepsonderwijs



Veel praktijkopdrachten



Veel stages



Je leert een vak



Werken of doorstuderen

Vooropleiding en niveaus

Je bent in het bezit van een:	Entree	Niveau 2	Niveau3	Niveau 4
↗ Diploma vmbo basisberoepsgerichte leerweg		✓		
↗ Diploma vmbo kaderberoepsgerichte leerweg		✓	✓	✓
↗ Diploma vmbo theoretische/gemengde leerweg of mavo		✓	✓	✓
↗ Diploma havo of vwo		✓	✓	✓
↗ Overgangsbewijs havo/vwo klas 3 naar 4		✓	✓	✓
↗ Diploma entree-opleiding (mbo niveau)		✓		
↗ Diploma mbo-niveau 2		✓	✓	✓
↗ Diploma mbo-niveau 3		✓	✓	✓
↗ Diploma mbo-niveau 4		✓	✓	✓
↗ Ik heb geen vmbo-diploma of gelijkwaardig	✓			

Leerwegen: bol of bbl

Bol - beroepsopleidende leerweg

- Leren op school
- 3 à 4 dagen in de week les op school
- Veel contact met studiegenoten; je volgt veel lessen
- Je regelt samen met school een stageplek
- Stageperiodes, met soms een stagevergoeding
- Studiefinanciering en studentenproduct (OV)

Bbl - beroepsbegeleidende leerweg

- Werken en leren
- 1 dag of 2 avonden in de week les op school
- Minder contact met studiegenoten en meer met collega's omdat je voornamelijk aan het werk bent
- Je regelt zelf een baan bij een erkend leerwerkbedrijf
- Geen stage, wel een baan en salaris
- Geen studiefinanciering en studentenproduct

Wat kies jij?

Brood en banket

Uitvoerend bakker



Zelfstandig werkend bakker



Patissier



Leidinggevende bakkerij



Boulangier



Brood en banket



locatie Breda | bol / bbl | 1, 2 en 3 jaar

Brood en banket

Brood
€1,00

Worsten
BROOD

Saucyzen
broodje

PIZZA
punt

Kaas
KRULLen

Koffie-
BROODje
€0,65



Uitvoerend bakker

Over de opleiding

➤ bol / bbl - 2 jaar

➤ Waar kun je gaan werken?

- Ambachtelijke bakkerij
- Industriële bakkerij
- Patisserie
- Gespecialiseerde gebak- en taartenwinkel

➤ Wat voor een type ben je?

- Disciplinair
- Nauwkeurig
- Creatief
- Goede planner
- Flexibel
- Initiatief

Over de opleiding

➤ bol / bbl - 3 jaar

➤ Waar kun je gaan werken?

- Ambachtelijke bakkerij
- Patisserie
- Chocolaterie

➤ Wat voor een type ben je?

- Nauwkeurig
- Flexibel
- Klantgericht
- Enthousiast

**Zelfstandig
werkend bakker**

Over de opleiding

➤ bol - 3 jaar

➤ Waar kun je gaan werken?

- (Eigen) ambachtelijke bakkerij
- Leidinggeven in een bakkerij met meerdere filialen
- Proefbakker met grondstof filialen

➤ Wat voor een type ben je?

- Verantwoordelijk
- Kritisch
- Creatief
- Organisatietalent
- Kan goed improviseren
- Werkt systematisch



Leidinggevende
bakkerij

➤ Doorstuderen?

- Hbo Bachelor Docent Consumptieve Techniek
- Hbo Small Business en Retail Management
- Hbo Voedingsmiddelentechnologie met specialisatie bakkerijtechnologie



Over de opleiding

➤ bbl - 1 jaar

➤ Waar kun je gaan werken?

- Ambachtelijke bakkerij
- Catering / evenementen / buffetten
- Hotels / restaurants
- Bedrijven in bakkerijbranche (grondstoffenleveranciers)

➤ Wat voor een type ben je?

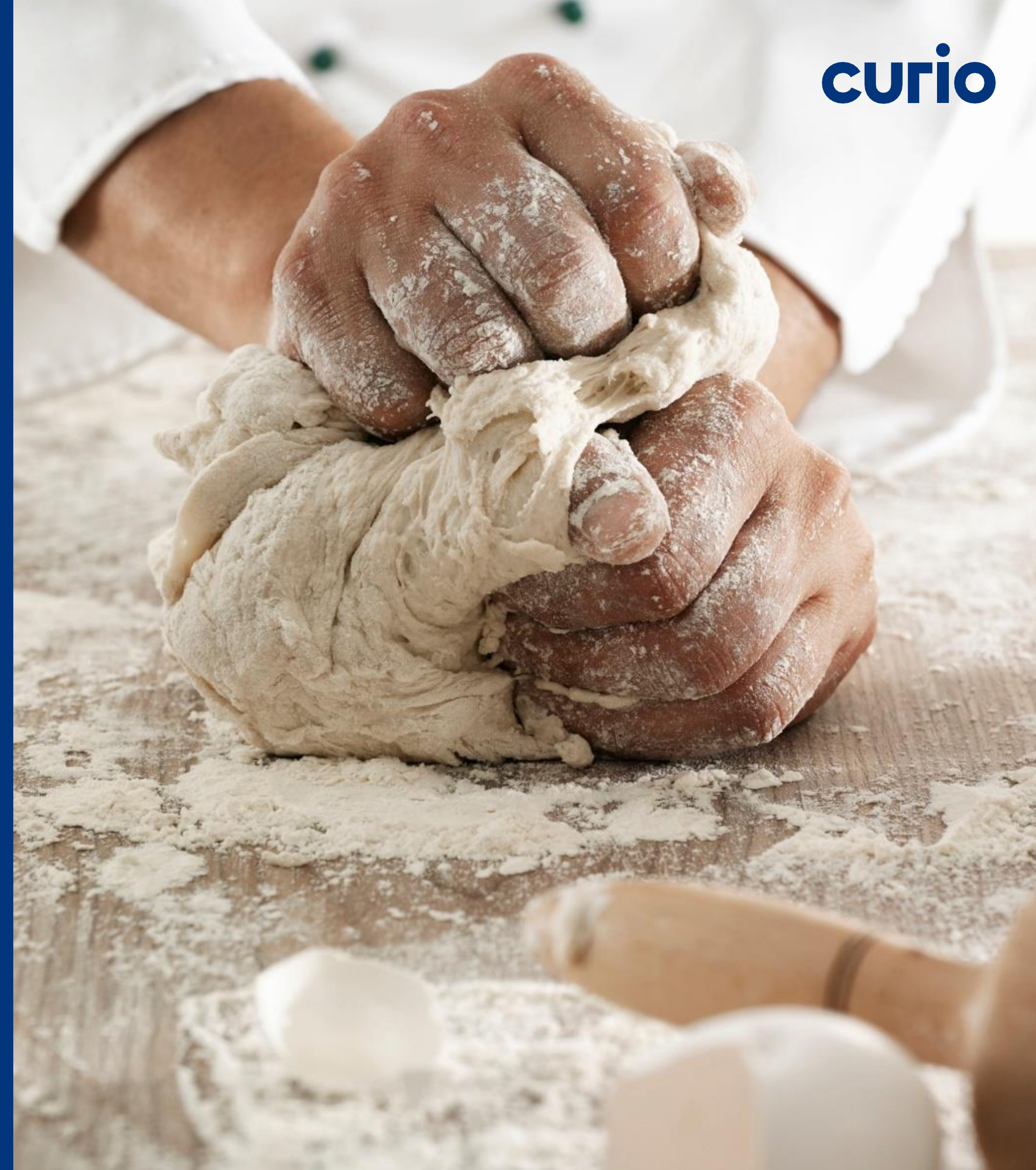
- Innoverend
- Flexibel
- Sociaal
- Passie voor broodproducten
- Trendgevoelig



Boulangier

➤ Doorstuderen?

- Docentenopleiding consumptieve techniek (Fontys Eindhoven / Hogeschool Amsterdam / Aeres Hogeschool Wageningen)
- Food Innovation (HAS Den Bosch)
- Healthy Living (HAS Venlo)
- Voedingsmiddelentechnologie (HAS Den Bosch)



Over de opleiding

➤ bbl - 1 jaar

➤ Waar kun je gaan werken?

- Ambachtelijke (banket)bakkerij
- Patisserie
- Catering / evenementen / buffetten
- Hotels, restaurants
- Bedrijven in bakkerij branche (grondstoffenleveranciers)

➤ Wat voor een type ben je?

- Creatief en innoverend
- Gedreven
- Flexibel
- Echte teamspeler
- Kan goed improviseren
- Kan goed stimuleren en motiveren
- Oog voor detail en netheid



Patissier

➤ Doorstuderen?

- Hbo Bachelor Docent consumptieve Techniek
- Hbo Small Business en Retail Management
- Hbo Voedingsmiddelentechnologie met specialisatie bakkerijtechnologie
- Food Innovation (HAS Den Bosch)
- Healthy Living (HAS Venlo)



Open dagen

21 november 2024
23 januari 2025
20 maart 2025



Meeloopdagen



Voorlichtingen



Kijken en
vergelijken



Het beseft te
moeten kiezen



Beslissen



Frankenthalerstraat 15 Breda

Curio brood en banket

Welke opleidingen vind je hier

- Brood en banket
- Groen en dier

Kenmerken locatie

- Nieuwe bakkerij
- Kassen
- Dierenverblijven
- LED-kas

Bedankt

Infopunt

Op werkdagen bereikbaar van
8.00-17.00 uur

infopunt@curio.nl

088 – 209 8000

06 220 89 133

- Weten wanneer de open dagen zijn? (kaartje)
- Wil jij deze presentatie ontvangen? Scan dan de QR-code

